

Mare nostrum 1.0 (SMaSH)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **75**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL - 2020)	25 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka (PL - 2020)	25 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka (PL - 2020)	25 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka (PL - 2020)	25 g	1 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
Pierwsza szarża.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie	10000 g	Zacieranie	71 min

Inne	Woda wysładzanie	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (zacieranie)	2.5 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (wysładzanie)	3.5 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki.				

Notatki

- Mare nostrum - „nasze morze”, Rzymianie nazywali tak Morze Śródziemne, które było otoczone tylko przez Cesarstwo Rzymskie.

Maryna - imię żeńskie pochodzące od łacińskiego przymiotnika marina - morska

Saguaro - woda źródłana niegazowana (A-5)

Aniony:
HCO₃ - 240 mg/L
SO₄ - 85 mg/L
Cl - 20 mg/L

Kationy:
Na - 7 mg/L
Mg - 15 mg/L
Ca - 95 mg/L

7,6 pH
17 sty 2021, 05:05